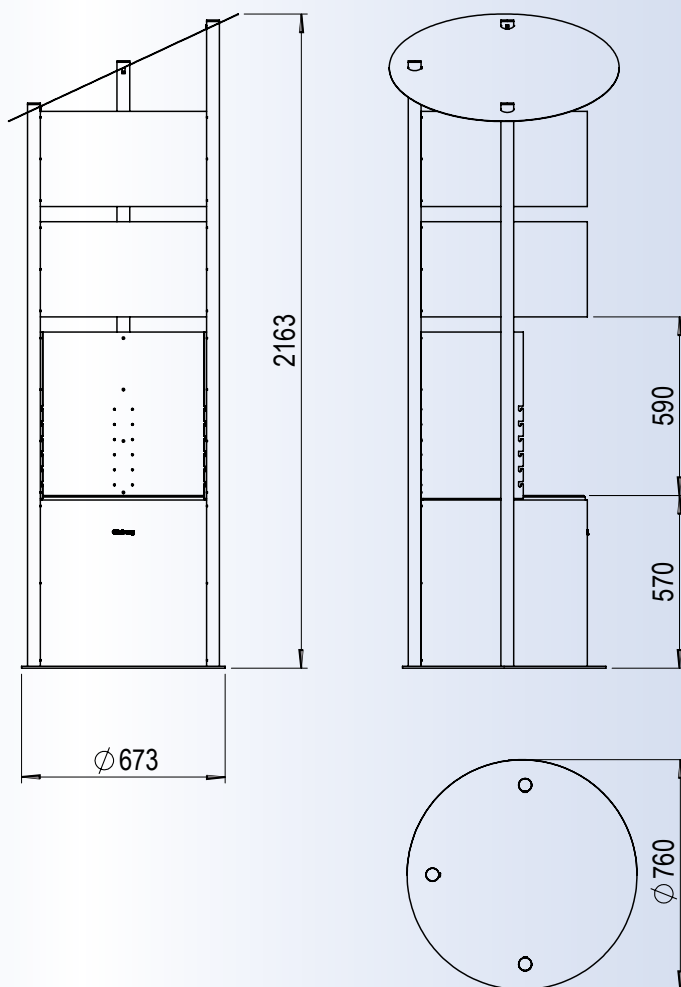


Olsberg Gartenfeuer



Olsberg Gartenfeuer



Probier doch mal

Eine passende Beilage für viele Grillgerichte: Die Folienkartoffel:

Sicher nicht die größte Herausforderung, aber ein beliebtes Standard-Grillrezept, das den meisten schmeckt und nicht schwer zum Zubereiten ist.

Quadrate aus Alufolie reißen und mit Öl bestreichen. Die Kartoffel, am besten Frühkartoffel, ringsum mehrmals anstechen, salzen, pfeffern und fest in die Folie einrollen.

Im Grill in der Glut garen. Um den Garprozess zu beschleunigen, können die Kartoffeln auch vorgekocht werden bis sie halb gar sind.

Die Kartoffeln aus dem Grill nehmen und oben einschneiden. Die Kartoffel etwas auseinanderspreizen.

Quark und Rahm (oder Milch) verrühren, evtl. Frühlingszwiebel bzw. Schnittlauch feinhackern und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, et voila, bon appétit.

